

Menu à la carte

ANTIPASTI

Spigola marinata con curry verde, banana fermentata e basilico

€ 28,00

Foie gras, mela, camomilla e grano saraceno

€ 30,00

Zuppa imperiale con verdure di stagione e brodo di funghi

€ 26,00

Panzanella di tonno

€ 30,00

Gambero rosso, gazpacho crioestratto, mela verde e lattuga di mare

€ 30,00

PRIMI PIATTI

Raviolo d'anatra, spuma di patate, funghi e zenzero

€ 30,00

Fagottelli 12 - 24 - 36

€ 30,00

Fusillone "Felicetti", mandorla, ricci di mare, seppia e prezzemolo

€ 33,00

Riso "Acquerello", sedano rapa fermentato, Madeira e tartufo nero

€ 30,00

Spaghettoni "Felicetti", aglio nero di Voghiera, scampi e rucola

€ 33,00

Coperto € 4,00 - Acqua Panna o San Pellegrino 75 cl € 5,00 - Espresso € 4,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.

RISTORANTE i PORTICI

Menu à la carte

SECONDI PIATTI

Animella, cicoria piccante, radici, fiori e senape

€ 42,00

Capasanta alla brace, Kurozu Vermont e patate ossidate

€ 42,00

Piccione "Casa Ceccatelli", arachidi e neve al Lambrusco "Paltrinieri"

€ 48,00

Capriolo "Sant'Uberto", aglio orsino, foie gras e tartufo nero

€ 48,00

Rombo al vapore, olio di fico, limone, lattuga romana e pomodori verdi Camone

€ 49,00

DESSERT

Cioccolato croccante, caffè freddo e nocciola

€ 28,00

Mandorla dolce e amara, cedro candito

€ 27,00

Mela cocomerina, vaniglia e agrumi

€ 26,00

Cocco, gelato di litchi, morbido al cioccolato bianco e rosa

€ 28,00

Coperto € 4,00 - Acqua Panna o San Pellegrino 75 cl € 5,00 - Espresso € 4,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.